

Anlage 40 zu § 8 Absatz 5

Auflagen für Veranstaltungen in geschlossenen Räumen und unter freiem Himmel

I. Allgemeine Auflagen für Veranstaltungen

1. Veranstaltungen sind der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern anzuzeigen.
2. Es ist ein einrichtungsbezogenes Hygiene- und Sicherheitskonzept zu erstellen, welches umzusetzen und auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern vorzulegen ist.
3. Es ist ein ergänzendes Konzept zur Verringerung der Aerosole-Belastung für Veranstaltungen in Innenräumen unter Berücksichtigung wesentlicher Faktoren wie Raumgröße und Teilnehmerzahl zu entwickeln und umzusetzen.
4. Die Einhaltung des erforderlichen Mindestabstandes von 1,5 Meter zwischen Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes und Begleitpersonen Pflegebedürftiger, ist durchgängig zu sichern.
5. Für jeden Teilnehmenden ist ein Sitzplatz vorzusehen.
6. Allen teilnehmenden Personen ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung (zum Beispiel Alltagsmaske, Schal, Tuch) in Innenräumen Pflicht und im Freien dringend zu empfehlen, wobei Kinder bis zum Schuleintritt und Menschen, die aufgrund einer medizinischen oder psychischen Beeinträchtigung oder wegen einer Behinderung keine Mund-Nase-Bedeckung tragen können und dies durch eine ärztliche Bescheinigung nachweisen können, ausgenommen sind.
7. Die anwesenden Personen sind in einer Anwesenheitsliste zu erfassen, die mindestens die folgenden Angaben enthalten muss: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer sowie Datum und Uhrzeit. Die Anwesenheitsliste ist vom Veranstalter oder der Veranstalterin für die Dauer von vier Wochen nach Ende der Veranstaltung aufzubewahren und der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern auf Verlangen vollständig herauszugeben. Die zu erhebenden personenbezogenen Daten dürfen

zu keinem anderen Zweck, insbesondere nicht zu Werbezwecken, weiterverarbeitet werden. Die Informationspflicht nach Artikel 13 der Datenschutzgrundverordnung kann durch einen Aushang erfüllt werden. Die Anwesenheitsliste ist so zu führen und zu verwahren, dass die personenbezogenen Daten für Dritte, insbesondere andere Veranstaltungsteilnehmer, nicht zugänglich sind. Wenn sie nicht von der Gesundheitsbehörde angefordert wird, ist die Anwesenheitsliste unverzüglich nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten.

8. Die anwesenden Personen sind in geeigneter Weise (zum Beispiel durch Hinweisschilder an Eingangstüren) darauf hinzuweisen, dass bei akuten Atemwegserkrankungen die Tätigkeit beziehungsweise die Inanspruchnahme der Leistung ausgeschlossen ist, sofern sie nicht durch ein ärztliches Attest nachweisen können, dass sie nicht an COVID-19 erkrankt sind.

II. Auflagen, wenn Speisen und Getränke angeboten werden

Für das Angebot von Speisen und Getränken gilt Folgendes:

1. Die Betreiber haben ein einrichtungsbezogenes Hygiene- und Sicherheitskonzept zu erstellen, welches umzusetzen und auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern vorzulegen ist.
2. Es ist ein ergänzendes Konzept zur Verringerung der Aerosole-Belastung in den Innenräumen unter Berücksichtigung wesentlicher Faktoren wie Raumgröße und Gästedichte zu entwickeln und umzusetzen.
3. Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,5 Meter zu wahren.
4. An einem Tisch dürfen sich nicht mehr als zehn Gäste aufhalten.
5. Mitarbeiter haben im Gastraum eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Gleiches gilt bei Kundenkontakten, bei denen ein Abstand von 1,5 Metern unterschritten wird.
6. Gäste müssen, wenn sie nicht am Tisch sitzen, eine Mund-Nase-Bedeckung tragen, wobei Kinder bis zum Schuleintritt und Menschen, die aufgrund einer medizinischen oder psychischen Beeinträchtigung oder wegen einer Behinderung keine Mund-Nase-Bedeckung tragen können und dies durch ärztliche Bescheinigung nachweisen können, ausgenommen sind.

7. Es ist zu gewährleisten, dass nur in der Zeit zwischen 6 Uhr und 2 Uhr des Folgetages Gäste bewirtet werden.
8. Tanzen und ähnliche Aktivitäten sind verboten.
9. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kundinnen und Kunden sind in geeigneter Weise (zum Beispiel durch Hinweisschilder an Eingangstüren) darauf hinzuweisen, dass bei akuten Atemwegserkrankungen die Tätigkeit beziehungsweise die Inanspruchnahme der Leistung ausgeschlossen ist, sofern sie nicht durch ein ärztliches Attest nachweisen können, dass sie nicht an COVID-19 erkrankt sind.
10. Nach jeder Tischbelegung sind Tischdecken zu wechseln oder die Tische und Handkontaktflächen der Stühle mit handelsüblichen Mitteln zu reinigen.
11. Sofern Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer und gegebenenfalls Öl- und Essigflaschen oder sonstige Gewürzbehälter zur Selbstbedienung auf dem Tisch bereitstehen, sind diese nach jeder Tischbelegung zu reinigen.

III. Auflagen, wenn Buffets als Selbstbedienung angeboten werden

Bei Buffets (als Selbstbedienung) für Gäste, die an einzelnen Tischen mit 1,5 Meter Mindestabstand sitzen, gilt Folgendes:

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeiter.
2. Für Gäste die aufgrund einer medizinischen oder psychischen Beeinträchtigung oder wegen einer Behinderung keine Mund-Nase-Bedeckung tragen können und dies durch eine ärztliche Bescheinigung nachweisen können, ist eine Bedienung am Tisch zu gewährleisten.
3. Die Begehung am Buffet ist grundsätzlich als Einbahnstraßensystem einzurichten und geeignet zu kennzeichnen.
4. Der Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen den Gästen am Buffet ist sicherzustellen; Bodenmarkierungen kennzeichnen die Einhaltung der geforderten 1,5 Meter Abstand an den einzelnen Entnahmestellen.
5. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (zum Beispiel durch Desinfektionsspender am Eingang zum Buffet).
6. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
7. Lebensmittel werden vorzugsweise in Einzelabpackungen zur Entnahme durch den Gast angeboten, kein Abschneiden von Brot durch Gäste.

8. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand, Handschuhen und Maske.
9. Mitarbeiter werden eingeteilt, um die Buffetaufsicht und die damit verbundene Einhaltung der Vorgaben regelmäßig zu kontrollieren. Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.

IV. Auflagen, wenn Buffets als Veranstaltungsbuffet angeboten werden

Für die Buffetdarbietung als Veranstaltungsbuffet (als Selbstbedienung zum Beispiel Hochzeiten oder Familienfeiern als geschlossene Gesellschaften) in separaten Gasträumen, wobei alle Gäste namentlich erfasst werden, gilt Folgendes:

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Mitarbeiter.
2. Die Pflicht zur Einhaltung des Mindestabstandes und zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung besteht für Gäste nicht.
3. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
4. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (zum Beispiel durch Desinfektionsspender am Eingang zum Buffet).
5. Das Abschneiden von Brot durch den Gast selbst ist verboten.
6. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand und Mund-Nase-Bedeckung.
7. Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.